

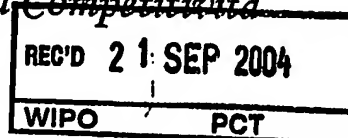


Ministero delle Attività Produttive

Direzione Generale per lo Sviluppo Produttivo e la Competitività

Ufficio Italiano Brevetti e Marchi

Ufficio G2



Autenticazione di copia di documenti relativi alla domanda di brevetto per:
INVENZIONE INDUSTRIALE N. TV 2003 A 000110 del 01.08.2003



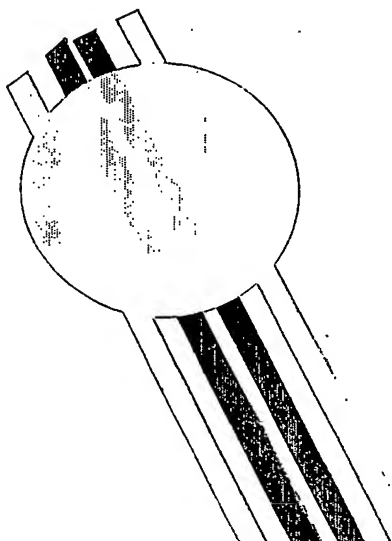
Si dichiara che l'unita copia è conforme ai documenti originali
depositati con la domanda di brevetto sopra specificata, i cui dati
risultano dall'accluso processo verbale di deposito.

Roma, li..... 29 LUG. 2004.....

IL FUNZIONARIO

Giampietro Carlotta

PRIORITY DOCUMENT
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH
RULE 17.1(a) OR (b)



AL MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI - ROMA

COMANDA DI BREVETTO PER INVENZIONE INDUSTRIALE, DEPOSITO RISERVE, ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO

MODULO A



2003

A. RICHIEDENTE (I)

1) Denominazione EMME GROUP srl codice 0263770249
 Residenza Nove (VI)
 2) Denominazione PIEMME srl Forniture termotecniche Industriali codice 02649900277
 Residenza Nove (VI)

B. RAPPRESENTANTE DEL RICHIEDENTE PRESSO L'U.I.B.M.

cognome e nome D'Agostini Giulio ed altri cod. fiscale _____
 denominazione studio di appartenenza D'AGOSTINI GROUP Soc.di Cons.in Proprietà Industriale srl
 via Rivale Castelvechio n. 16 città TREVISO cap 31100 (prov) TV

C. DOMICILIO ELETTIVO destinatario

via _____ n. _____ città _____ cap _____ (prov) _____

D. TITOLO

classe proposta (sez./cl) A47J gruppo/sottogruppo _____

COMPLEMENTO D'ARREDAMENTO PER LA CUCINA, DEL TIPO DA ESTERNO/INTERNO, PROVVISTO
DI APPARECCHIATURA PER LA COTTURA DI ALIMENTI E CON STRUTTURA Componibile DI
SUPPORTO DEL TOP FUOCO INTERCAMBIABILE.

ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO: SÌ ☐ NO ☒

SE ISTANZA: DATA _____ N° PROTOCOLLO _____

E. INVENTORI DESIGNATI

cognome nome

cognome nome

1) Menegon Dario 3) _____
 2) _____ 4) _____

F. PRIORITÀ

nazione e organizzazione

tipo di priorità

numero di domanda

data di deposito

allegato
S/R

SCIoglimento RISERVE

Data N° Protocollo

1) nessuna _____
 2) _____

G. CENTRO ABILITATO DI RACCOLTA COLTURE DI MICRORGANISMI, denominazione

H. ANNOTAZIONI SPECIALI

nessuna



DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

N. es.

Doc. 1) 1 PROV n. pag. 124 riassunto con disegno principale, descrizione e rivendicazioni (obbligatorio 1 esemplare) _____
 Doc. 2) 1 PROV n. tav. 104 disegno (obbligatorio se citato in descrizione, 1 esemplare) _____
 Doc. 3) 1 RIS lettera d'incarico, procura o riferimento procura generale _____
 Doc. 4) 1 RIS designazione inventore _____
 Doc. 5) 1 RIS documenti di priorità con traduzione in italiano _____
 Doc. 6) 1 RIS autorizzazione o atto di cessione _____
 Doc. 7) 1 nominativo completo del richiedente _____

confronta singole priorità

8) attestati di versamento, totale XX EURO *duecentonovantuno/80* per tre anni _____ obbligatorio

COMPILATO IL 01 09 2003. FIRMA DEL (I) RICHIEDENTE (I) D.EMME GROUP srl e PIEMME srl Forniture
termotecniche Industriali-un mandataro: Giulio D'Agostini

CONTINUA SINO 109
 DEL PRESENTE ATTO SI RICHIEDE COPIA AUTENTICA SINO SI

UFFICIO PROVINCIALE PER IL COMMERCIO

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI TREVISO

codice 126

VERBALE DI DEPOSITO

NUMERO DI DOMANDA _____

Reg. A

L'anno 2003 il giorno _____ del mese di _____

Il (I) richiedente (I) sopraindicato (I) ha (hanno) presentato a me sottoscritto la presente domanda, corredata di n. _____ fogli aggiuntivi per la concessione del brevetto sopraindicato.

I. ANNOTAZIONI VARIE DELL'UFFICIO ROGANTE

IL DEPOSITANTE



L'UFFICIALE ROGANTE

PROSPETTO A

RIASSUNTO INVENZIONE CON DISEGNO PRINCIPALE

NUMERO DOMANDA

TV 2003/000110

REG. A

DATA DI DEPOSITO

1 AGO 2003

NUMERO BREVETTO

DATA DI RILASCIO

11/11/11

A. RICHIEDENTE (I)

Denominazione

EMME GROUP srl e PIEMME srl Forniture termotecniche Industriali

Residenza

Nove (VI)

D. TITOLO

COMPLEMENTO D'ARREDAMENTO PER LA CUCINA, DEL TIPO DA ESTERNO/INTERNO, PROVVISORIO
 DI APPARECCHIATURA PER LA COTTURA DI ALIMENTI E CON STRUTTURA COMPONENTE DI
 SUPPORTO DEL TOP FUOCO INTERCAMBIABILE.

Classe proposta (sez./cl./scd)

A47J

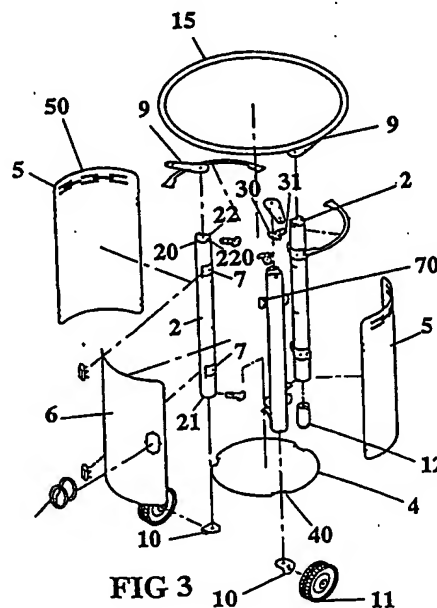
(gruppo/sottogruppo)

11/11/11

L. RIASSUNTO

Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, provvisto di apparecchiatura per la cottura di alimenti e con struttura componibile di supporto del top fuoco intercambiabile composta da montanti tubolari, ove, in corrispondenza dell'estremità inferiore, è impegnato un fondo cinto perifericamente da pannelli laterali anch'essi ancorati ai detti montanti, ed una portina, incernierata lateralmente, detti pannelli e detta portina essendo curvi. In corrispondenza della parte superiore della struttura componibile, è impegnato alle estremità superiori dei detti montanti, il top fuoco, che comprende essenzialmente una piastra di forma circolare, i mezzi di riscaldamento e cottura, ed i relativi comandi per controllare la temperatura d'esercizio, posizionati lungo il lato frontale dell'assieme top fuoco. Infine, a sbalzo rispetto alla detta struttura di supporto del top fuoco viene ad essere previsto, perifericamente. Un elemento d'arredamento più complesso, comprende unite due analoghe strutture di supporto ciascuna di un rispettivo top fuoco.

M. DISEGNO



D'AGOSTINI GROUP

COMPLEMENTO D'ARREDAMENTO PER LA CUCINA, DEL TIPO DA
ESTERNO/INTERNO, PROVVISIO DI APPARECCHIATURA PER LA COTTURA DI
ALIMENTI E CON STRUTTURA componibile di supporto del TOP FUOCO
INTERCAMBIABILE

5 Brevetto

Classificazione Internazionale: A47J

Richiedenti: EMME GROUP srl e PIEMME srl Forniture termotecniche
Industriali, Nove (VI)

Inventori: Dario Menegon

10 Mandatari: Giulio D'Agostini ed altri con domicilio professionale eletto
presso la D'Agostini Group società di consulenza in proprietà industriale srl

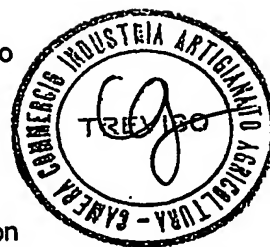
* * *

Il presente trovato ha per oggetto un complemento d'arredamento con
cucina per la cottura d'alimenti, del tipo da esterno/interno, carrellabile o
15 per postazione fissa.

CAMPO D'APPLICAZIONE DEL TROVATO

L'innovazione, trova particolare se pur non esclusiva applicazione
nel campo delle attrezzature per il catering, il banqueting ristoranti ed in
genere anche per l'arredamento d'interni.

20 Nel settore della somministrazione di cibo e bevande, alle latitudini
del nostro Paese e soprattutto durante le stagioni dell'anno in cui il clima è
mite, si fa ampio uso d'attrezzature, specificatamente pensate per la
cottura d'alimenti all'aperto. Questa gradevole usanza, tipica dei paesi
anglosassoni, va via via sempre più affermandosi, tanto che non solo viene
25 usata per la ristorazione outdoor o per esterni, collettiva come il catering



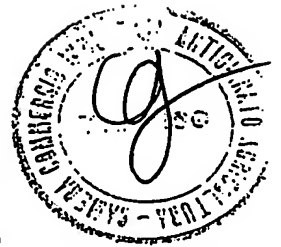
A

od il banqueting, ma anche per il soddisfacimento dei piaceri d'una convenzionale famiglia che dispone di spazio atto allo scopo.

I pregi della cottura degli alimenti outdoor, sono molteplici, si va dalla possibilità di cucinare alimenti, senza coinvolgere con l'inevitabile sporco e gli odori l'interno d'un edificio, alla possibilità di ospitare contemporaneamente ed all'aperto un numero, anche considerevole, di persone. Vi è poi, nella pratica di questa usanza, un maggiormente sottile piacere che è sostanzialmente riferibile al fatto che il consumatore apprezza di più ciò che degusta, se posto nella condizione di osservare i maestri della cucina al lavoro per preparare le pietanze.

Questi ed altri aspetti, se pur talvolta, molto coreografici, contribuiscono a spingere alcune aziende del settore, verso la ricerca di soluzioni innovative, molte sotto il profilo estetico, molte altre anche sotto l'aspetto funzionale.

In quest'ambito, sono noti i barbecue e le cucine attrezzate da esterno. Tanto i primi quanto ancor più le seconde, fruiscono di sistemi d'alimentazione a gas, che sono per lo più del tipo a GPL (Gas di Petrolio Liquefatto) formato da una miscela variabile d'alcuni idrocarburi, come il propano e piccole percentuali di propilene, butano e piccole percentuali di butileni. I vantaggi del GPL, risiedono nel fatto che può essere liquefatto con moderate pressioni ed in questa condizione (fase liquida) è facile immagazzinarlo e movimentarlo in quanto il suo volume in fase liquida è circa 250 volte minore del volume del gas. L'imballo convenzionale del GPL, in fase liquida, è costituito da recipienti mobili metallici certificati, meglio noti come - bombole - di diversa capacità, sicché queste bombole,



debbono sempre seguire tanto i barbecue quanto ed ancora di più le cucine attrezzate. In alcuni casi, le bombole trovano spazio in alloggiamenti, per lo più estemporanei, previsti al di sotto del piano di cottura, in altri casi ancora, possono essere alloggiate in vani separati dall'attrezzatura di cucina, ed essere connessi alla prima mediante convenienti tubazioni di prolunga. Altre soluzioni ancora, infine, possono prevedere l'allacciamento dell'attrezzatura all'impiantistica esistente dell'edificio, predisposta per la fruizione all'esterno della stessa. In definitiva, sono molteplici e diverse le possibilità d'alimentazione del piano di cottura, ma resta il fatto che quella più comune è data dalla classica bombola di GPL.

STATO DELL'ARTE

Nell'ambito di quest'impiego si collocano i barbecue tradizionali. Ad esempio CA2321121 (Goran), descrive un barbecue, costituito da due fianchi perpendicolari al suolo, ai quali vengono ad essere impegnate le estremità laterali d'una vaschetta, di forma a "V", che superiormente sostiene la griglia di cottura. La parte inferiore viene ad essere attrezzata con un bruciatore a gas, o un riscaldatore elettrico.

Anche US6182560 (Andress), suggerisce un barbecue, che diversamente dal precedente, è costituito da quattro tradizionali gambe, incernierate alle estremità, le quali sostengono la vaschetta parallelepipedica di supporto della griglia di cottura. Ai lati della detta vaschetta, vengono ad essere collocate delle protezioni parafiamma, ciascuna delle quali può a loro volta supportare delle ulteriori griglie. Infine è prevista una cappa, che in condizione di utilizzo, viene posizionata a ridosso del dorso o alternativamente a chiudere il barbecue, nel caso d'impiego con modalità

d

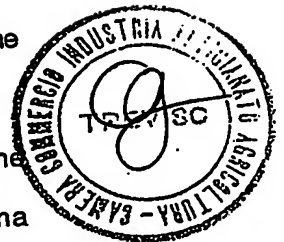
forno. L'attrezzatura in questione, è del tipo alimentata a gas sicché è provvista d'almeno un bruciatore all'interno della vaschetta e può essere dotata d'una serie di accessori, quali lo spiedo, griglie aggiuntive e quant'altro.

- 5 Delle soluzioni alternative ove vengono proposti dei barbecue con un diverso sistema di cottura, nel caso di specie combinato, sono ad esempio descritte in US6167797 (Bollich). In quest'ipotesi, il barbecue trasportabile, provvisto d'una singolare conformazione a guisa di chalet, prevede una camera di cottura su più livelli, ed è provvisto d'un dispositivo
- 10 per la cottura a convezione, di mezzi per bollire il cibo, friggere, come anche per la cottura a vapore.

- US5413087 (Jean) suggerisce un barbecue dalla conformazione tonda. Più in dettaglio, si compone d'un contenitore, di forma essenzialmente circolare, all'interno del quale viene ad essere disposto il
- 15 bruciatore, alimentato a gas in modo convenzionale. Il contenitore provvede a supportare una griglia e, al di sopra di questa, un eventuale coperchio, anch'esso circolare richiudibile al di sopra del detto contenitore. Della stessa specie, fa parte ES2129296 (Home), il quale propone un barbecue, del tipo con base semisferica, provvista di relativo bruciatore associato a
- 20 una struttura di carrello. Alla base semisferica è unibile un relativo coperchio, a guisa di calotta.

STATO DELL'ARTE PROSSIMO AL TROVATO

- US4681083 (Shu), descrive una apparecchiatura per la cottura, per tostare, abbrustolire e rosolare, e dispositivo di riscaldamento
- 25 relativo. Più in dettaglio, la struttura in esame prevede un top fuoco



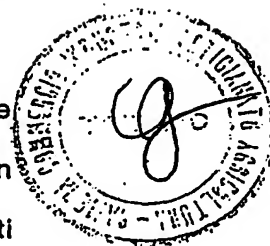
A

costituito da un contenitore che prevede, un fondo, due fianchi, ed un dorso, alla quale struttura, in corrispondenza del fondo vengono ad essere uniti due bruciatori. Un primo bruciatore del tipo per fuoco convenzionale con erogatore singolo, di forma circolare, ed un secondo del tipo per fuoco a sviluppo longitudinale con erogatore del tipo tubolare, rettilineo. Entrambi, prevedono superiormente degli elementi di supporto del pentolame, circolare nel primo caso, rettangolare nella seconda ipotesi. La parte frontale dell'apparecchiatura, lungo il fondo, è del tipo provvista di manopole convenzionali per controllare il flusso di erogazione e di dispositivi correlati per il supporto per l'accensione piezoelettrica.

Il detto top fuoco, può essere sostenuto ed ancorato a delle sottostrutture componibili, realizzate per lo più in legno ma anche in metallo, le quali si compongono di quattro o più montanti rettilinei, tenuti assieme da elementi trasversali, con il concorso di uno o più ripiani ortogonali. La parte inferiore dei montanti, può essere dotata di sole ruote, soli piedini d'appoggio o alternativamente prevedere delle soluzioni miste. In alcuni casi, ove si prevedono delle strutture di supporto di metallo, può essere infine prevista una portina di metallo, generalmente nella parte anteriore, la quale consente di accedere ad un vano, di pianta rettangolare e sottostante il top fuoco, cinto perimetralmente da relative pareti di confinamento.

INCONVENIENTI

Le soluzioni poc'anzi illustrate, consentono di riassumere le seguenti problematiche.



4

Innanzitutto gli apparecchi per la cottura noti non offrono all'utilizzatore, in un momento successivo all'acquisto degli stessi, la possibilità di sostituire o combinare diversamente i fuochi. E' certo infatti che una volta realizzata l'apparecchiatura con una determinata tipologia di fuochi, ad esempio da un lato una griglia con sottostante contenitore per
5 pietra lavica riscaldata mediante convenzionale bruciatore tubolare, e dall'altro una piastra-bistecchiera sempre riscaldata mediante convenzionale bruciatore tubolare, non vi è la possibilità agevole di sostituire gli originali bruciatori con altri ai quali consegue ovviamente
10 una diversa conformazione dell'elemento di appoggio del pentolame. E' il caso tipico di un'apparecchiatura per la cottura da esterno, la quale in taluni casi può richiedere funzioni aggiuntive oltre a quelle usuali, come disporre di fuochi per pesciera, o di friggitrice, o come anche paellero.



Appare quindi evidente come in queste situazioni, l'utilizzatore
15 debba adoprarsi per disporre di tante apparecchiature, ciascuna con la specifica tipologia di top fuoco, quanti sono i diversi piatti da preparare. Del che ne consegue problematiche di trasporto, posa in opera ed oggettivo ingombro delle attrezzature e del materiale relativo nel caso del catering e del banqueting, ed altro ancora, mentre per il singolo utilizzatore, esso
20 subirà una evidente limitazione nell'esprimere le proprie capacità culinarie, relativamente alle diverse tipologie di piatti da preparare, posto che potrà operare con la cucina solo per quei piatti cui il top fuoco è predisposto. Diversamente si troverà, laddove possibile, ad agire in modo empirico, con evidenti compromessi sotto il profilo della qualità del cibo
25 trattato. L'alternativa, anche per il singolo utilizzatore ovvero in ambito

A

domestico, sarebbe quella di dotarsi di tante apparecchiature per la cottura, quanti sono i piatti per cui esso è preparato, ma è evidente che il costo delle attrezzature stesse, rende la scelta improponibile, e ciò anche perché il loro utilizzo è abbastanza saltuario.

- 5 Sempre nel caso della somministrazione di cibo per la collettività, la bombola, ove sia prevista l'alimentazione con del GPL, trova collocazione, nel migliore dei casi, nell'area immediatamente sottostante il top fuoco. Si tratta, nelle apparecchiature note, di ripiani ricavati sostanzialmente a vista, in prossimità della base della struttura dove le
- 10 bombole restano completamente in vista od al più ridossate rispetto ad un telo o pannello di copertura che occlude parzialmente il lato anteriore dell'apparecchiatura stessa nella parte sottostante il top fuochi. Dal lato pratico, oltre alla intuibile pessima estetica, si ha che la bombola, durante la movimentazione dell'apparecchiatura per la cottura, può
- 15 inavvertitamente cadere, danneggiando i singoli dispositivi che la compongono come anche la struttura circostante di supporto stessa. Ancora un inconveniente è riferibile al fatto che il vano eventualmente previsto per il contenimento della bombola, dispone d'una superficie comune di pianta rettangolare, la quale è anche priva di alcun setto di suddivisione. In
- 20 altre parole, lo spazio del ripiano il quale funge da porta bombola è comune con la superficie adiacente finalizzata al supporto dei piatti e quant'altro, con la conseguenza che la suddivisione della superficie stessa non è razionale, dando luogo ad una notevole perdita di spazio utile.

- 25 Relativamente alle strutture parallelepipedi di supporto dei top fuochi, che fanno parte integrante dell'apparecchiatura per la cottura, esse



A

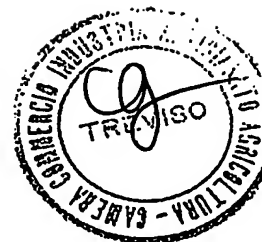
sono date per lo più da componenti di legno, i quali si sostanziano essenzialmente in almeno quattro montanti, ai quali vanno ad essere uniti degli elementi trasversali di collegamento ed uno o più ripiani ortogonali ai detti montanti. Almeno due dei quattro montanti, in una delle possibili configurazioni, imperniano, in corrispondenza delle relative estremità, delle ruotine, di modo tale che l'apparecchiatura per la cottura si configuri del tipo mobile, come ad esempio il barbecue convenzionale. In altri casi ancora le ruotine possono interessare tutte e quattro le estremità inferiori dei montanti, come anche nessuna, prestandosi per un appoggio stabile. Le soluzioni poc'anzi ricordate richiedono, per l'assemblaggio, delle comuni viti e bulloni, sicché l'interazione del materiale di legno con i suddetti mezzi di fissaggio non assicura quella necessaria stabilità all'assieme. E' infatti notorio che il legno, se pur esteticamente gradevole, è un materiale vivo e per sua natura delicato, che tende a deformarsi e cedere localmente nei corrispondenti punti di fissaggio, a maggior ragione nel caso in cui l'apparecchiatura permanga esposta alle mutevoli condizioni climatiche. Queste situazioni danno origine a strutture instabili e delicate, che necessitando d'una accurata e costante manutenzione.

Ancora un inconveniente, riferibile alle soluzioni ove si prevede una struttura di supporto del top fuoco, di tipo carrellata, riguarda le impugnature per la movimentazione. Solitamente, dette impugnature sono previste in corrispondenza dei lati minori dell'apparecchiatura per la cottura che corrispondono alle teste od i fianchi laterali della struttura di supporto, di modo tale che all'utilizzatore, sia consentito spingere o tirare il carrello in modo più agevole. Accade tuttavia che le impugnature



A

con i relativi supporti siano assai spesso posizionati e fissati in modo inadeguato, con la propensione a cedere localmente, ovvero quantomeno allentarne il fissaggio allorché sollecitati. L'evento si verifica soprattutto nella movimentazione della struttura carrellata del tipo a due sole ruote, in quanto dapprima è necessario sollevare la detta struttura dal lato provvisto dei soli piedini d'appoggio, per poi rendere possibile la movimentazione della stessa. Trattandosi di pesi non trascurabili è evidente che le impugnature, per il fatto che sono a sbalzo, sono particolarmente soggette a cedimenti, richiedendo costanti e specifici interventi di ripristino o di rinforzo delle stesse. Considerazioni analoghe sono riferibili anche a strutture di supporto del top fuoco completamente carrellate. In questo caso, le soluzioni note non offrono impugnature alternative a quelle convenzionali, sicché la loro movimentazione, per il fatto che sono localizzate alle due estremità opposte della struttura carrellata, risulta poco agevole.



BREVE DESCRIZIONE DEL TROVATO

Questo ed altri scopi vengono raggiunti con la presente innovazione secondo le caratteristiche di cui alle annesse rivendicazioni, risolvendo i problemi esposti mediante un complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, provvisto di apparecchiatura per la cottura di alimenti e con struttura componibile di supporto del top fuoco intercambiabile, la quale struttura di supporto del top fuoco è composta da almeno tre montanti tubolari, ove, in corrispondenza dell'estremità inferiore, è impegnato un fondo cinto perifericamente da pannelli laterali anch'essi ancorati ai detti montanti, ed una portina, incernierata

A

lateralmente, detti pannelli e detta portina essendo curvi. In corrispondenza della parte superiore della struttura componibile, è impegnato alle estremità superiori dei detti montanti, il top fuoco, che comprende essenzialmente una piastra di forma circolare, i mezzi di riscaldamento e cottura, ad esempio sottoforma di bruciatore, resistenze elettriche o altro, ed i relativi comandi per controllare la temperatura d'esercizio, posizionati lungo il lato frontale dell'assieme top fuoco. Infine, a sbalzo rispetto alla detta struttura di supporto del top fuoco viene ad essere previsto un elemento ad anello a guisa d'impugnatura periferica, senza soluzione di continuità. La detta struttura di supporto, può essere integrata in un elemento d'arredamento più complesso, che prevede sostanzialmente altre funzioni, quali la funzione di forno, refrigeratore, congelatore, lavastoviglie o semplicemente di vano provvisto di ripiani, nonché la funzione lavello, queste ultime funzioni potendo essere previste tra due analoghe strutture di supporto ciascuna di un rispettivo top fuoco il quale top fuoco, essendo intercambiabile, può anche essere del tipo con una diversa configurazione rispetto a quello opposto.



SCOPI

In tal modo, attraverso il notevole apporto creativo il cui effetto costituisce un immediato progresso tecnico vengono conseguiti alcuni scopi.

Un primo scopo, è consistito nel realizzare un'apparecchiatura per la cottura, ove sia agevole e possibile la rapida sostituzione del solo top fuoco con altro top fuoco che prevede un diverso numero e/o una diversa configurazione del mezzo riscaldante quale ad esempio il bruciatore con il relativo dispositivo di controllo, considerato elemento accessorio. In tal

A

modo si rende possibile rapidamente la variazione del tema del pranzo, cena o del buffet, lasciando ampio spazio alla fantasia dei cuochi.

Un secondo scopo, è consistito nel realizzare una apparecchiatura componibile, ove la struttura di supporto del top fuoco, sia ricavata con un numero ridotto di componenti, preferibilmente in acciaio e ricavati da taglio laser, con montanti tubolari, pannelli di definizione laterale, portina d'accesso, ed elementi vari per l'ancoraggio, di facile assemblaggio ed in modo tale da contenere i codici e razionalizzare maggiormente la gestione a magazzino.

10 Un terzo scopo, è consistito nello sfruttare in modo razionale gli spazi disponibili, contenendo gli ingombri. Ciò si è reso possibile, individuando nella configurazione di struttura di supporto singola del top fuoco, la forma circolare. Più in particolare, essa per quanto riguarda il vano di alloggiamento della bombola è quella che maggiormente si attaglia tenuto conto della forma circolare della bombola stessa, permettendo nel 15 contempo di separare il vano di alloggiamento della stessa da altri vani adiacenti, i quali possono essere destinati ad altre interessanti funzioni, come ad esempio per riporre i piatti e quant'altro.

Un quarto scopo, ha inteso proporre una struttura di supporto che fosse flessibile nelle sue varie combinazioni potendo essere proposta nella 20 versione singola, o nella versione combinata con una seconda ed analoga struttura, atta al supporto, come si è già osservato di un diverso top fuoco, ad esempio griglia per carne o pesce, paellero, friggitrice, forno. In questo ultimo caso la porzione centrale può essere attrezzata diversamente, con 25 forno, lavastoviglie, refrigeratore, o alternativamente dei ripiani anche a



A

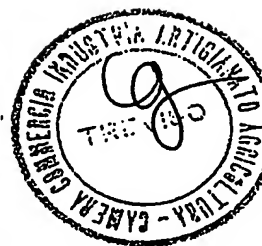
giorno, mentre la parte superiore può comprendere un lavello o, alternativamente, attrezzata come banco e banco frigo per la somministrazione di bevande, eventualmente anche con relativi dispositivi di distribuzione a spina.

- 5 Un quinto scopo, ha reso possibile la realizzazione di un apparecchiatura per la cottura la quale si integra in un mobile d'arredamento per esterno/interno, e può essere tanto del tipo mobile quanto del tipo a pianta stabile ovvero in postazione fissa, per essere posizionata all'interno di un edificio, o all'esterno, quali terrazze, porticati
- 10 ed altro.

- Un sesto scopo, ha Inteso realizzare un anello perimetrale, a sbalzo, a guisa d'impugnatura continua, denominata convenzionalmente "Hula Hop" la quale oltre a fungere da elemento ergonomico per sospingere o trainare la struttura, nel caso fosse carrellata, si presta particolarmente per fungere
- 15 da elemento di sicurezza, in quanto mantiene a debita distanza l'utilizzatore dai fuochi. Ancora, sempre l'anello perimetrale, agevola l'utilizzatore stesso, in quanto rende possibile appendere attorno tutta la serie di accessori che solitamente coadiuvano l'operato del cuoco, come forchettoni, cucchiari d'ogni specie, porta olio e spezie, ed altro.

- 20 Un ulteriore scopo, è stato quello di ricavare una struttura, robusta e resistente alle diverse condizioni metereologiche. Il raggiungimento dello scopo è stato reso possibile, ricavando i componenti essenziali della struttura di supporto del top fuoco, in acciaio.

- Questi, ed altri vantaggi e scopi appariranno dalla successiva
- 25 particolareggiata descrizione d'alcune soluzioni preferenziali di



realizzazione con l'aiuto dei disegni schematici allegati i cui particolari d'esecuzione non sono da intendersi limitativi ma solo esemplificativi.

CONTENUTO DEI DISEGNI

La Figura 1, è una vista frontale d'una struttura di supporto singola per top fuoco, d'una apparecchiatura per la cottura carrellata.

la Figura 2, è una vista dall'alto della struttura di supporto per top fuoco di cui in Figura 1;

la Figura 3 è una vista in esploso della struttura di supporto per top fuoco di cui alle figure 1 e 2;

la figura 4 è una vista in dettaglio dell'estremità superiore di un montante e del relativo dispositivo d'ancoraggio dell'anello che circonda l'apparecchiatura per la cottura carrellata;

la Figura 5 è una vista frontale d'una variante alla struttura di supporto per top fuoco di cui in Figura 1, del tipo con due strutture di supporto per top fuoco, integrate in un mobile d'arredamento;

la Figura 6, è una vista dall'alto della variante di cui in Figura 5;

la Figura 7, è una vista in assonometria della variante di cui in Figura 5 con alcuni dei top fuoco intercambiabili;

la Figura 8 è una vista in esploso della variante di cui in figura 5.

DESCRIZIONI PRATICHE DI REALIZZAZIONE DEL TROVATO

Con riferimento anche alle figure, si descrive un primo complemento d'arredamento per la cucina 1A (Fig. 1). Si tratta nel caso di specie, di una struttura di supporto costituita da tre montanti tubolari e rettilinei 2, preferibilmente d'acciaio, i quali montanti tubolari fungono da gambe e sono posti tra di loro a 120°. I detti montanti 2 in corrispondenza



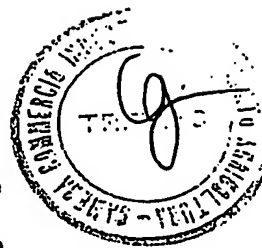
11

di ciascuna estremità, rispettivamente superiore 20 ed inferiore 21
 realizzano una doppia spalletta 22, l'una diametralmente opposta all'altra,
 dove almeno una è provvista di una feritoia 220 per accogliere
 trasversalmente una linguetta d'ancoraggio 3. La detta linguetta
 5 d'ancoraggio 3 è un elemento metallico sostanzialmente piatto con una
 estremità 30 di pianta maggiormente larga che non l'estremità opposta
 31, la quale viene ad essere inserita attraverso la detta feritoia 220, di
 modo tale che l'estremità vada ad impegnarsi in una corrispondente sede
 221 ricavata sulla spalletta opposta 22 a quella ove è presente la feritoia
 10 220. In questo modo, l'estremità 30 sporge perpendicolarmente rispetto a
 ciascun montante 2 e dal lato interno della struttura di supporto. La
 funzione di dette linguette d'ancoraggio 3 applicate in corrispondenza
 dell'estremità inferiore 21 dei montanti 2 è quella di sostenere il fondo 4
 di forma circolare, lungo il perimetro del quale sono ricavate delle sedi 40
 15 che cingono parzialmente la circonferenza del montante 2. Il fondo 4
 risulta quindi perimetralmente in appoggio ed avvitato alle linguette 3.
 Sempre ai montanti 2 vengono ad essere uniti dei pannelli di tamponamento
 5, rispettivamente due, ed una portina convenzionale 6 incernierata
 lateralmente, in cui almeno i pannelli di tamponamento 5 sono provvisti
 20 lungo il lato superiore di prese d'aria 50 per favorire la circolazione
 all'interno del contenitore cilindrico così ricavato. Tanto i pannelli di
 tamponamento 5 che la portina convenzionale 6 sono dati da elementi curvi
 in acciaio, ad esempio brillantato o satinato, e sono uniti alla struttura di
 supporto in modo tale da racchiudere al loro interno i montanti 2. Nel caso
 25 di specie, l'ancoraggio dei pannelli di tamponamento 5 come anche della



portina convenzionale 6 avviene mediante delle flange di collegamento 7 le quali hanno una forma sostanzialmente ad "U" con due ali sporgenti 70. Più in particolare, ad ogni montante 2 corrispondono due flange di collegamento di modo tale da consentire l'impegno dei pannelli di tamponamento 5 e della portina convenzionale 6 lungo due punti per ciascun rispettivo bordo verticale. Ancora più in dettaglio, è la porzione intermedia della flangia di collegamento 7 che è ancorata al corrispondente montante 2 mentre le due ali sporgenti 70 ed opposte consentono l'impegno dei bordi verticali dei pannelli di tamponamento 5 e della portina 6.

10 La parte superiore della struttura di supporto del complemento d'arredamento 1A per la cucina, prevede l'unione intercambiabile del top fuoco 8. Nel caso di specie, vedi Figura 7, il top fuoco 8 può essere rappresentato da un piano a due bruciatori, a tre bruciatori di cui uno con erogatore del tipo a pesciera, oppure a due bruciatori ed una resistenza elettrica, oppure ancora da un paellero, come anche da una friggitrice od un
15 cuoci pasta. Sempre il top fuoco 8 prevede una piastra di base 80, anch'essa di acciaio, alla quale viene ad essere unito il mezzo riscaldante. In tal caso, la piastra di base 80 circonda il mezzo riscaldante, e presenta una forma circolare, identica a quella del fondo 4, prevedendo lungo il
20 perimetro delle sedi 81 le quali vanno a circoscrivere parzialmente la sezione tonda di ciascun relativo montante 2. Il fissaggio della piastra di base 80 in corrispondenza delle estremità 20 dei relativi montanti 2 avviene allo stesso modo di come quello eseguito per il fondo 4, prevedendo delle medesime linguette di fissaggio 3 le quali a sbalzo ed impegnate
25 ortogonalmente a ciascuna delle estremità 20 dei montanti 2, consentono

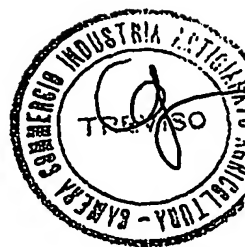


f

l'appoggio alle stesse della porzione periferica della piastra base 80 e quindi del suo fissaggio convenzionale mediante viti comuni. Alla piastra di base 80, è altresì unita perpendicolarmente e dal lato inferiore una mascherina 82 la quale si sviluppa per una porzione di circonferenza
5 corrispondente al settore che intercorre tra un montante 2 ed il montante 2 adiacente.

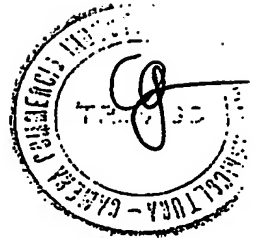
In battuta delle spallette 22 dell'estremità superiore 20 di ciascuno dei montanti 2 vengono ad essere fissati dei braccetti piatti 9 i quali, essendo ortogonali al relativo montante 2 si protendono a sbalzo
10 verso l'esterno della struttura di supporto del primo complemento d'arredamento per la cucina 1A. Detti braccetti piatti 9 che quindi si dispongono radialmente, sostengono un anello metallico 15, nella fattispecie anch'esso d'acciaio tubolare, convenzionalmente denominato "hula hop" il quale, circoscrivendo l'esterno dell'estremità superiore della
15 struttura di supporto del primo complemento d'arredamento per la cucina 1A, protegge da eventuali rischi di contatto accidentale, è funzionale per l'irrigidimento dell'assieme ed è utile come mezzo di presa per il trasporto e per il supporto di accessori.

Nella versione di Figura 1, la struttura di supporto del primo
20 complemento d'arredamento per la cucina 1A è configurata come carrellata. Allo scopo, essa prevede due staffe ad "L" capovolta 10 fissate a due soli montanti 2 con l'aletta orizzontale in corrispondenza dell'estremità inferiore 21, mentre l'aletta verticale impernia la relativa ruota 11 ricavata in PVC alimentare. Infine, il montante 2 che residua è dotato d'un
25 piedino registrabile 12.



A

Una possibile variante alla struttura di supporto del complemento d'arredamento per la cucina 1A, prevede una struttura di supporto combinata 1B. La Figura 5 rappresenta in modo efficace questa ipotesi. Essa, in buona sostanza, si compone di una prima ed una seconda struttura di supporto, entrambe simili a quelle del complemento d'arredamento per la cucina 1A, ciascuna delle quali è priva del pannello di tamponamento 5 dal lato delle due strutture che si affacciano reciprocamente. In questo caso, è previsto un fondo 13 il quale collega inferiormente le due strutture di supporto 1A ed un top 14 il quale collega superiormente le dette due strutture di supporto 1A. Per quanto riguarda il fondo 13 esso è provvisto d'aperture 130 nella parte posteriore per il passaggio delle eventuali connessioni sia come tubazioni, che a livello elettrico per l'alimentazione degli accessori supportati, ed è fissato lungo le estremità laterali in corrispondenza del fondo 4 di ciascuna struttura di supporto 1A. Il top di collegamento superiore 14 è anch'esso del tipo ricavato in acciaio, e prevede le estremità laterali realizzate in modo tale da prevedere due sedi semi circolari contrapposte 140 ciascuna delle quali termina con due penisole d'estremità e contrapposte 141. Queste penisole d'estremità e contrapposte 141 presentano la medesima forma dei singoli braccetti piatti 9 previsti nella singola struttura di supporto 1A. Nel caso di specie, per l'ancoraggio ed il sostegno a sbalzo dell'anello 15 ogni singola struttura di supporto 1A prevede l'impiego di un solo braccetto piatto 9 fissato in corrispondenza dell'estremità superiore 20 del montante 2 rivolto verso l'esterno. Le altre due estremità superiori 20 dei montanti 2 che sono affacciati ai montanti 2 della corrispondente ed adiacente struttura di



supporto 1A sostengono ed impegnano le penisole d'estremità e contrapposte 141 e con esse il relativo top di collegamento superiore 14. Tra il fondo 13 ed il top di collegamento superiore 14 è presente, nella parte posteriore un pannello di tamponamento dorsale 16 ricavato in acciaio inox da taglio laser, e curvo, provvisto lungo il lato superiore di prese d'aria 160. La parte frontale della struttura di supporto combinata, prevede nel caso di specie un pannello 17, di legno, plastica od anche di metallo il quale definisce una sede per alloggiare un elettrodomestico 18, che può essere dato da un forno, un refrigeratore, una lavastoviglie o quant'altro. In una possibile variante al posto dell'elettrodomestico, il vano così ottenuto e che residua tra le due strutture di supporto 1A, eventualmente richiudibile da una o più antine, può essere attrezzato con ripiani anche tecnici. Elementi accessori possono essere previsti anche in corrispondenza del top di collegamento superiore 14. Nella fattispecie, esso è rappresentato con un grosso foro centrale 142, il quale consente il sostegno di un lavello 19 assistito da una corrispondente rubinetteria 190 impegnata per il tramite di un relativo foro 143 al medesimo top di collegamento superiore 14. In un'ulteriore variante, è possibile prevedere in luogo del lavello 19 la fruizione d'apparecchi per la cottura aggiuntivi i quali possono consistere in bruciatori ad uno o più fuochi, o piastre, paellero, cuoci pasta ed altro ancora.

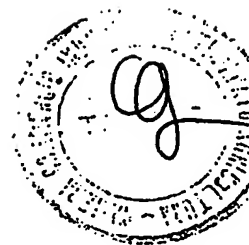
Entrambe le varianti descritte possono essere fornite anche nella versione non carrellata, ovvero in pianta stabile come elemento per l'arredamento d'interni d'una cucina. Questa soluzione, ovviamente non prevede l'impiego delle ruote 11 ma di solo i piedini registrabili 12.



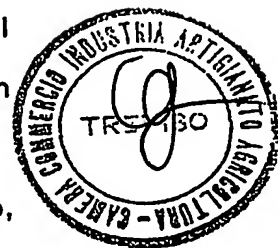
7

RIVENDICAZIONI

- 1) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, provvisto di apparecchiatura per la cottura di alimenti e con struttura componibile di supporto del top fuoco, **caratterizzato** dal fatto che la
- 5 struttura di supporto del top fuoco è composta da almeno tre montanti, ove, in corrispondenza dell'estremità inferiore, è impegnato un fondo circolare cinto perifericamente da almeno un pannello di tamponamento verticale anch'esso ancorato ai detti montanti, ed una portina, incernierata lateralmente, detto pannello e portina essendo curvi, ed in
- 10 cui in corrispondenza della parte superiore della struttura componibile, è impegnato alle estremità superiori dei detti montanti, il top fuoco intercambiabile, che comprende una piastra di forma circolare, i mezzi di riscaldamento e cottura, ed i relativi comandi per controllare la temperatura d'esercizio dei mezzi di riscaldamento e
- 15 cottura, posizionati lungo il lato frontale dell'assieme top fuoco.
- 2) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo la rivendicazione 1 **caratterizzato** dal fatto che a sbalzo rispetto ad almeno una struttura di supporto del top fuoco viene ad essere posizionato un elemento ad anello.
- 20 3) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo le rivendicazioni 1 e 2 **caratterizzato** dal fatto che la detta struttura di supporto del top fuoco, è integrata in un complemento d'arredamento che prevede una seconda struttura di supporto del top fuoco.



- 4) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo le rivendicazioni precedenti **caratterizzato** dal fatto che il complemento d'arredamento composto da due strutture di supporto del top fuoco unite tra loro per il tramite di mezzi di collegamento, dispone di un'area intermedia destinata ad ulteriori funzioni, quali la funzione di forno, refrigeratore, congelatore, lavastoviglie o semplicemente di vano provvisto di ripiani, nonché superiormente la funzione lavello o di ulteriore top fuoco, queste potendo essere previste tra le dette due analoghe strutture di supporto ciascuna di un rispettivo top fuoco il quale top fuoco, essendo intercambiabile, può anche essere del tipo con una diversa configurazione rispetto a quello opposto.
- 5) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo le rivendicazioni precedenti **caratterizzato** dal fatto che in corrispondenza di ciascuna estremità inferiore di almeno due montanti sono unite delle ruote.
- 6) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo le rivendicazioni precedenti **caratterizzato** dal fatto che almeno un montante prevede in corrispondenza dell'estremità inferiore, un piedino registrabile.
- 7) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo le rivendicazioni precedenti **caratterizzato** dal fatto che in corrispondenza di ciascuna estremità d'ogni montante, rispettivamente superiore ed inferiore è ricavata una doppia spalletta, l'una diametralmente opposta all'altra, dove almeno una spalletta è provvista di una feritoia per accogliere trasversalmente una linguetta



7A

d'ancoraggio, la quale sporge rispetto al detto montante con una estremità a pianta larga di supporto ortogonale rispetto al detto montante.

5 8) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo le rivendicazioni precedenti **caratterizzato** dal fatto che detta linguetta d'ancoraggio è un elemento metallico sostanzialmente piatto con a sporgere l'estremità di pianta maggiormente larga che non l'estremità opposta vincolata alla spalletta, in cui in corrispondenza dell'estremità superiore dei montanti sostiene perifericamente la
10 piastra di forma circolare, che compone il top fuoco.

9) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo le rivendicazioni precedenti **caratterizzato** dal fatto che la piastra di forma circolare, che compone il top fuoco e che sostiene i mezzi di riscaldamento e cottura, prevede lungo un settore della stessa i
15 relativi comandi per controllare la temperatura d'esercizio dei mezzi di riscaldamento e cottura.

10) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo le rivendicazioni precedenti **caratterizzato** dal fatto che i pannelli di tamponamento della struttura di supporto, sono uniti ai montanti per il tramite di flange di collegamento di forma
20 ad "U".

11) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo le rivendicazioni precedenti **caratterizzato** dal fatto che la piastra di forma circolare, che compone il top fuoco e che
25 sostiene i mezzi di riscaldamento e cottura, prevede lungo la stessa delle



7A

sedi semicircolari, ciascuna delle quali circoscrive il profilo del relativo montante alla quale è unito.

- 5 12) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo le rivendicazioni precedenti **caratterizzato** dal fatto che l'elemento ad anello, circoscrive il complemento d'arredamento.
- 10 13) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo le rivendicazioni precedenti **caratterizzato** dal fatto che la struttura di supporto combinata si compone di una prima ed una seconda struttura di supporto, ciascuna delle quali è priva del pannello di tamponamento dal lato delle due strutture che si affacciano reciprocamente e sono collegate tra loro da un fondo che unisce inferiormente le due strutture di supporto, da un top il quale collega superiormente le dette due strutture di supporto, ed un dorso.
- 15 14) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo le rivendicazioni precedenti **caratterizzato** dal fatto che il fondo è provvisto d'aperture nella parte posteriore per il passaggio delle eventuali connessioni sia come tubazioni che a livello elettrico per l'alimentazione degli accessori supportati, ed è fissato lungo le estremità laterali in corrispondenza del fondo di ciascuna struttura di supporto, mentre il top di collegamento superiore prevede le estremità laterali realizzate in modo tale da prevedere due sedi semi circolari contrapposte, ciascuna delle quali termina con due penisole d'estremità e contrapposte, dette penisole essendo impegnate in
- 20
- 25 corrispondenza dell'estremità superiore di due montanti.



- 15) Complemento d'arredamento per la cucina, del tipo da esterno/interno, secondo le rivendicazioni precedenti caratterizzato dal fatto che in battuta delle spallette dell'estremità superiore di almeno uno dei montanti è impegnato un braccetto piatto che, essendo
5 ortogonale al relativo montante, si protende a sbalzo verso l'esterno della struttura di supporto del primo complemento d'arredamento per la cucina e sostiene un anello che circonda, esternamente, l'estremità superiore della struttura di supporto del complemento d'arredamento per la cucina.

10 Treviso, 01.08.2003

p.li richiedente

un mandatario

(G. D'Agostini)



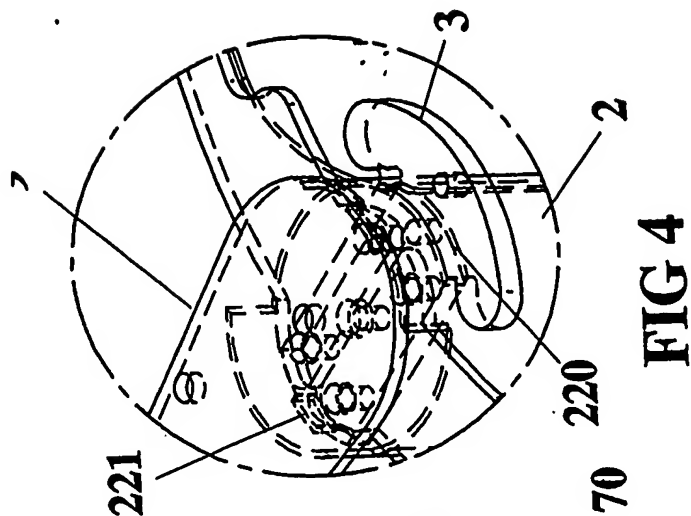


FIG 4

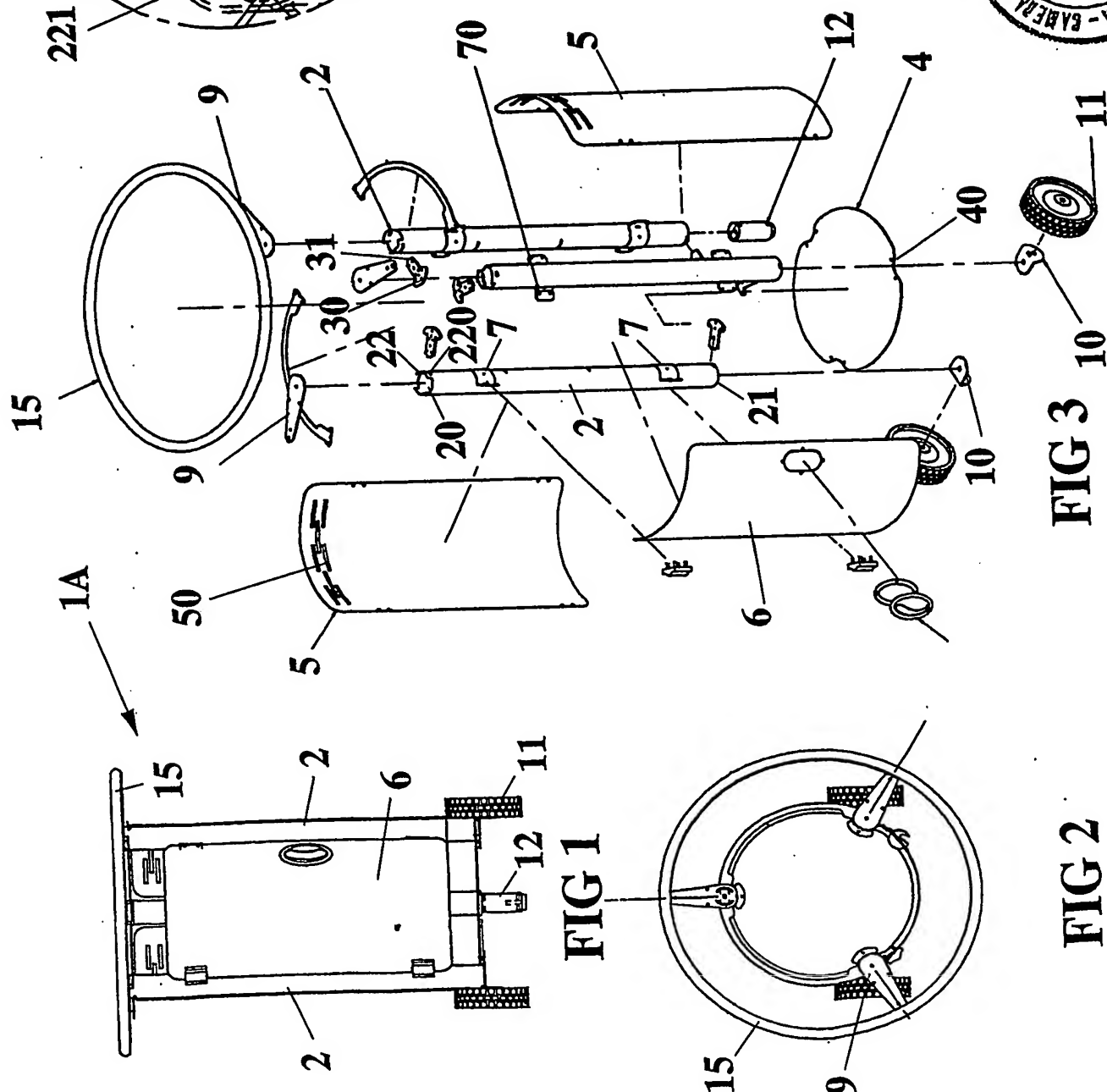


FIG 1

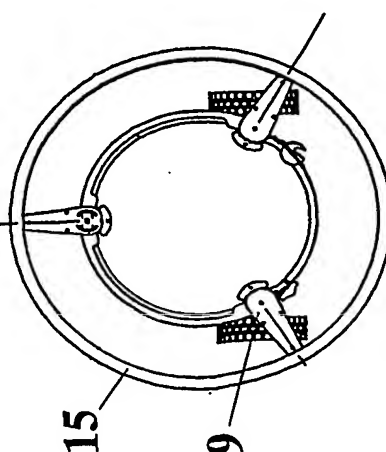
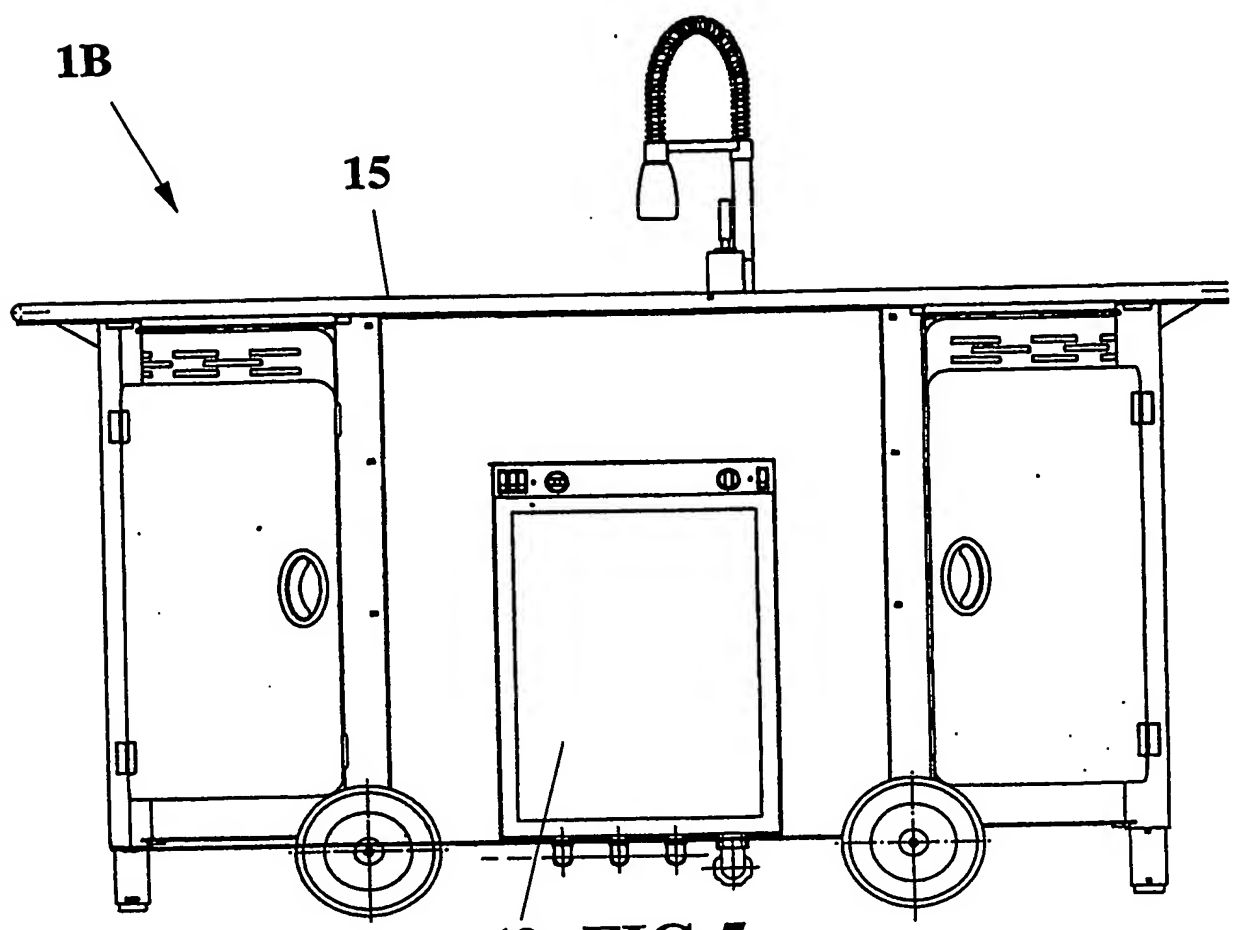


FIG 2

FIG 3





18 FIG 5

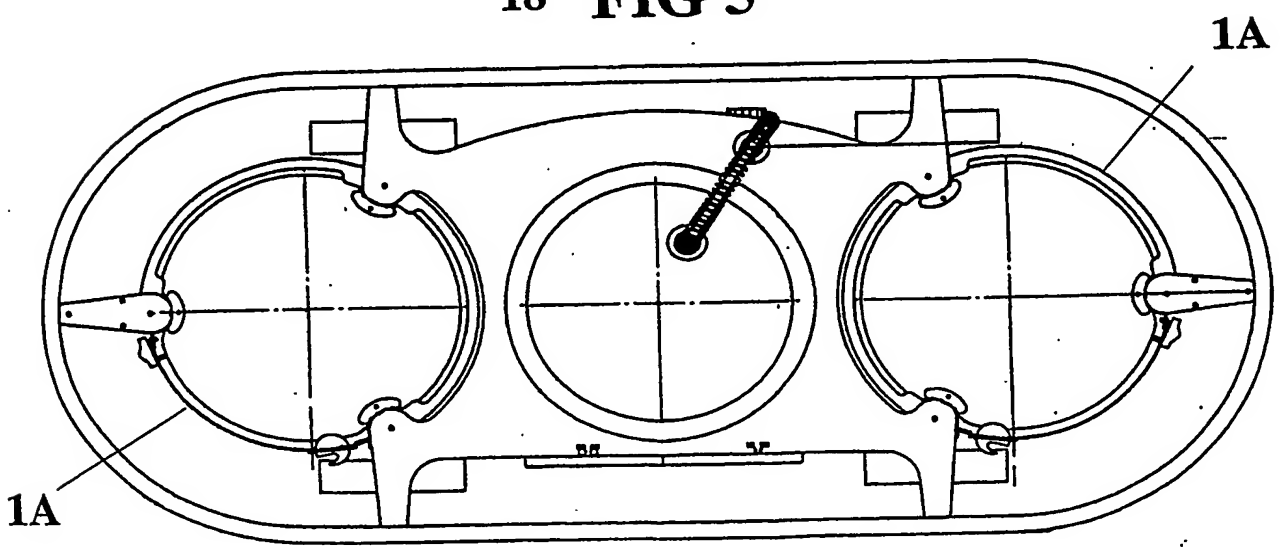


FIG 6

g

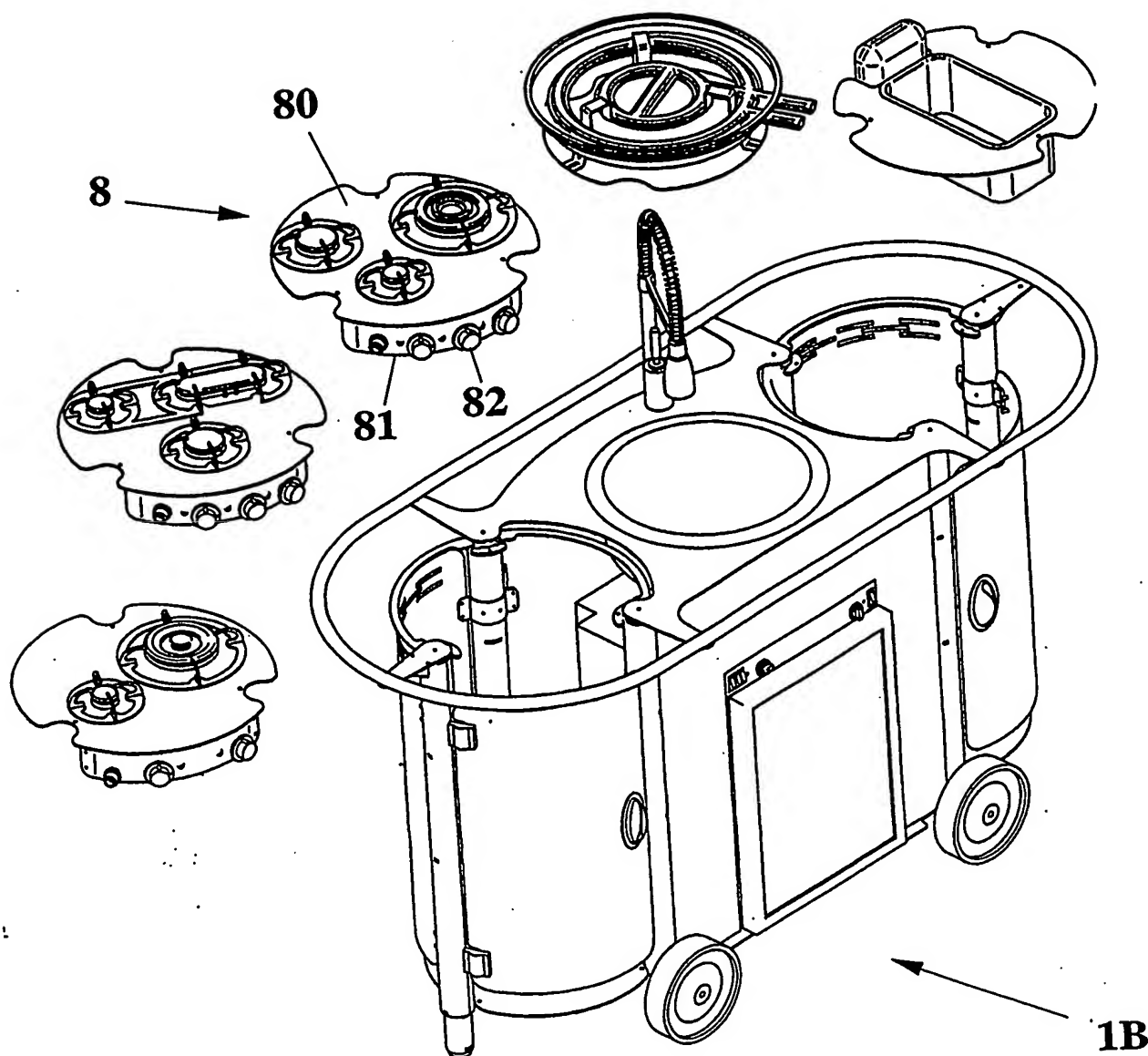


FIG 7

[Handwritten signature]

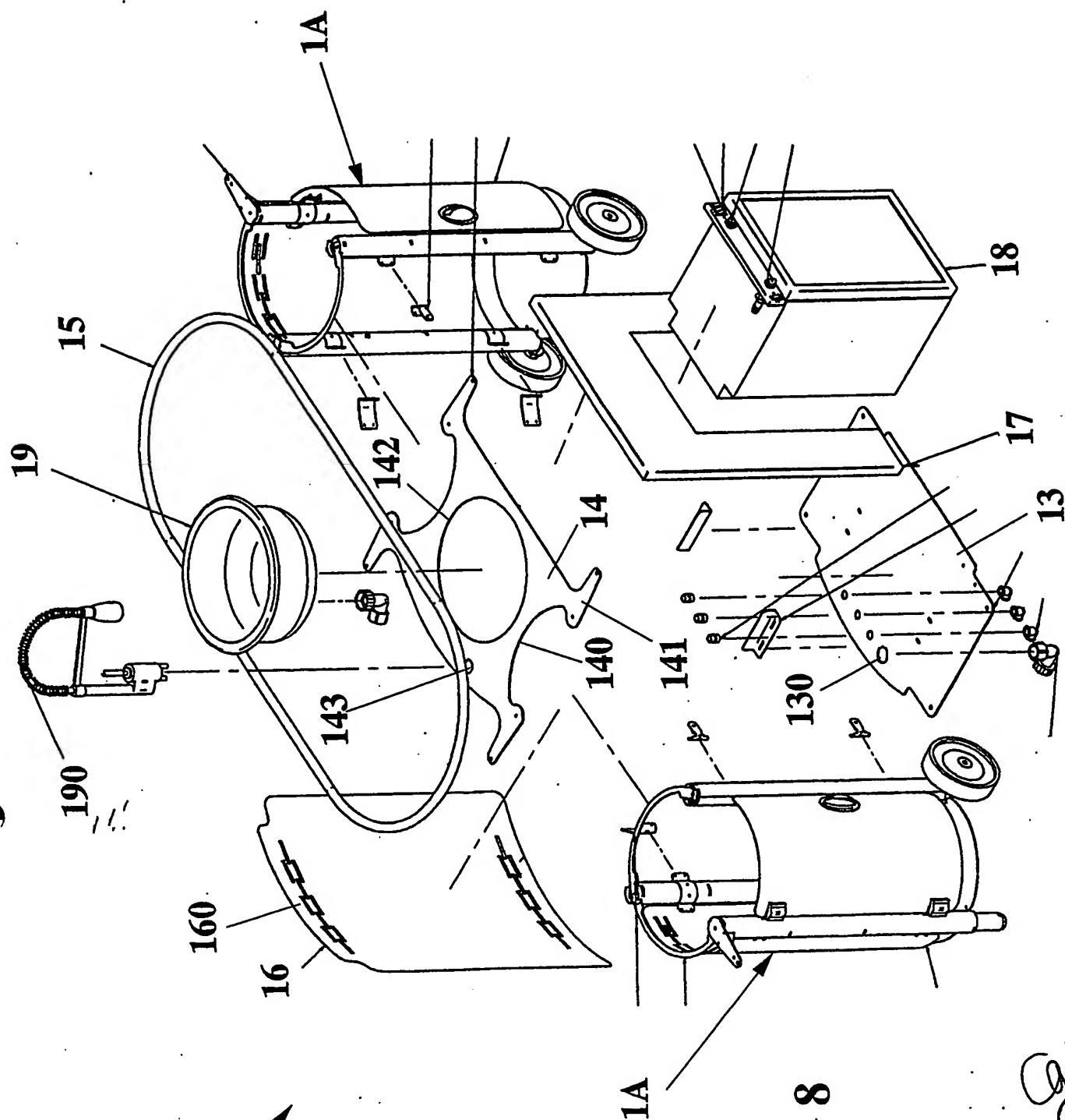


FIG 8

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☐ **BLACK BORDERS**
- ☐ **IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- ☐ **FADED TEXT OR DRAWING**
- ☐ **BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- ☐ **SKEWED/SLANTED IMAGES**
- ☐ **COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- ☐ **GRAY SCALE DOCUMENTS**
- ☐ **LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- ☐ **REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- ☐ **OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.